BETRIEBSANWEISUNG

CRISTALLO

I – IM – II - III

DEUTSCH

CE

MACCHIAVALLEY

An der Zugspitze 1 ° D-82491 Grainau
Tel. +49 (0) 8821 967156 ° Fax: +49 (0) 8821 967157
E-Mail: info@mv-t.de ° Homepage: www.mv-t.de

INHALTSVERZEICHNIS

ALLGEMEINE HINWEISE	3
INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN	4
ELEKTRISCHER UND HYDRAULISCHER ANSCHLUSS	5
TECHNISCHE DATEN	5
BETRIEB UND WARTUNG	8
TASTATUREN DER MASCHINE	9
VERWENDETE MATERIALIEN	10
BEDIENUNG	11
AUSGABEN	12
MASCHINEN MIT INTEGRIERTER KAFFEEMÜHLE	13
WIE MAN OPTIMALEN KAFFEE ZUBEREITET	15
REINIGUNG DER MASCHINE	16
PROGRAMMIERUNG DER AUSGABEN	17
WAS IST WENN…	18

ALLGEMEINE HINWEISE

Die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen sind aufmerksam zu lesen, weil sie wichtige Informationen über die Sicherheit, der Installation, des Gebrauchs und der Wartung liefern.

Das Handbuch ist für alle späteren Konsultationen sorgfältig aufzubewahren.

Dieses Gerät darf ausdrücklich nur zu dem Zweck benutzt werden, für den es entwickelt und hergestellt wurde:
Bezug von Kaffee, Milchschaum mit Dampfhahn und Entnahme von heißem Wasser.

Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und ist daher gefährlich.
Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch unsachgemäßen, falschen und nicht dem Zweck entsprechenden Gebrauch verursacht werden.

Der Gebrauch von jedem elektrischen Gerät verlangt die Beachtung einiger Grundregeln, insbesondere:
- Das Gerät nicht berühren, wenn man barfuss ist, nasse oder feuchte Hände hat.
- Nicht am Versorgungskabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- Das Gerät nicht extremen Witterungseinflüssen aussetzen, wie z.B.: Regen, Sonne, Frost.
- Das Gerät darf nicht von Kindern und nicht unterwiesenen Personen bedient werden.

Vor dem Öffnen des Gehäuses ist das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers vom elektrischen Versorgungsnetz zu trennen.
Dazu ist das Gerät auszuschalten und der Netzstecker herauszuziehen.

Im Falle eines Defekts oder einer sonstigen Betriebsstörung des Geräts, ist dieses sofort auszuschalten und die Wasserzufuhr zu unterbrechen!

Reparaturen oder Wartungen dürfen ausschließlich von autorisierten Fachbetrieben durchgeführt werden.

Es sind ausschließlich Original-Ersatzteile und Reinigungsmittel zu verwenden.
Wird dies nicht beachtet, kann man die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und verliert den Garantieanspruch.

Für Reparaturen und Wartungen wenden Sie sich an Ihren Technischen Service.

Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, empfiehlt es sich, seinen Betrieb stillzulegen, d. h. das Stromkabel und die Wasserzuleitung vom Versorgungsnetz zu trennen und alle Teile unschädlich zu machen, die eine Gefahr hervorrufen könnten.

Kinder sind vom Gerät fern zu halten.

INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

Die Installation hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.

Eine unsachgemäße Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursachen.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch mangelhafte Installation verursacht wurden!

Bei Anlieferung zu beachten:
Um Schaden von Ihnen abzuwenden, kontrollieren Sie Bitte bei Anlieferung des Gerätes die Kartonage auf äußere Beschädigung.
Schäden sind dem Frachtführer zu melden und von diesem zwingend aufzuschreiben.
Unterschreiben Sie keine Unversehrtheit der Lieferung, wenn Schäden sichtbar sind.
Versteckte Schäden sind dem Frachtführer binnen einer Woche zu melden.

Das Auspacken des Gerätes hat in Anwesenheit eines Service Technikers zu erfolgen.
Bei Zuwiderhandlung können evtl. Transportschäden nicht mehr akzeptiert werden.
Überzeugen Sie sich Bitte von der Unversehrtheit des Gerätes.
Im Zweifelsfall darf man das Gerät nicht benutzen und Sie können sich an **MACCHIAVALLEY** wenden.

Die Packstoffe (Kunststoffbeutel, Polystyrol, Nägel usw.) sind von Kindern fernzuhalten, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen, und sind der Wiederverwertung zuzuführen.

ELEKTRISCHER UND HYDRAULISCHER ANSCHLUSS:

TECHNISCHE DATEN:

	1 Gruppe	1 Gruppe mit Mühle	2 Gruppen	3 Gruppen
Anzahl der Brühgruppen	**1**	**1**	**2**	**3**
Breite in mm	**500**	**500**	**685**	**975**
Höhe in mm	**510**	**690**	**510**	**510**
Tiefe in mm	**600**	**600**	**600**	**600**
Nettogewicht in kg	**36**	**40**	**60**	**85**
Speicherkapazität des Kessels in Liter	**6**	**6**	**11,5**	**17,5**
Dampfhähne	**1**	**1**	**2**	**2**
Leistung der Maschine in Watt	**2850**	**2980**	**3183**	**4700**
Netzspannung in Volt	**230**	**230**	**230**	**400**

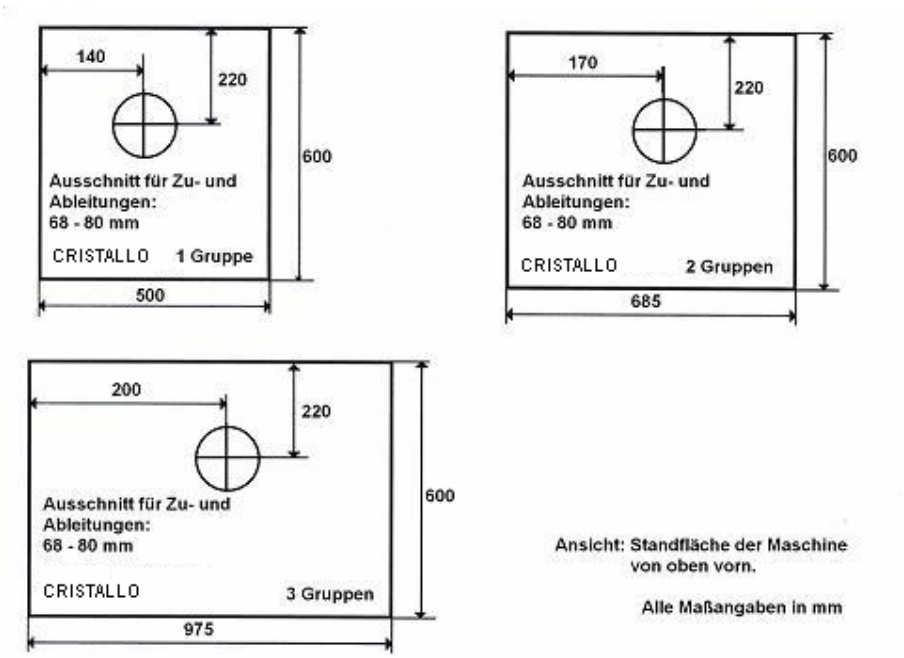
UMGEBUNGSBEDINGUNGEN FÜR DEN BETRIEB DER MASCHINE:

Raumtemperatur: 5 - 45° C bei Frostgefahr ist das Wassersystem zu vollständig zu entleeren.

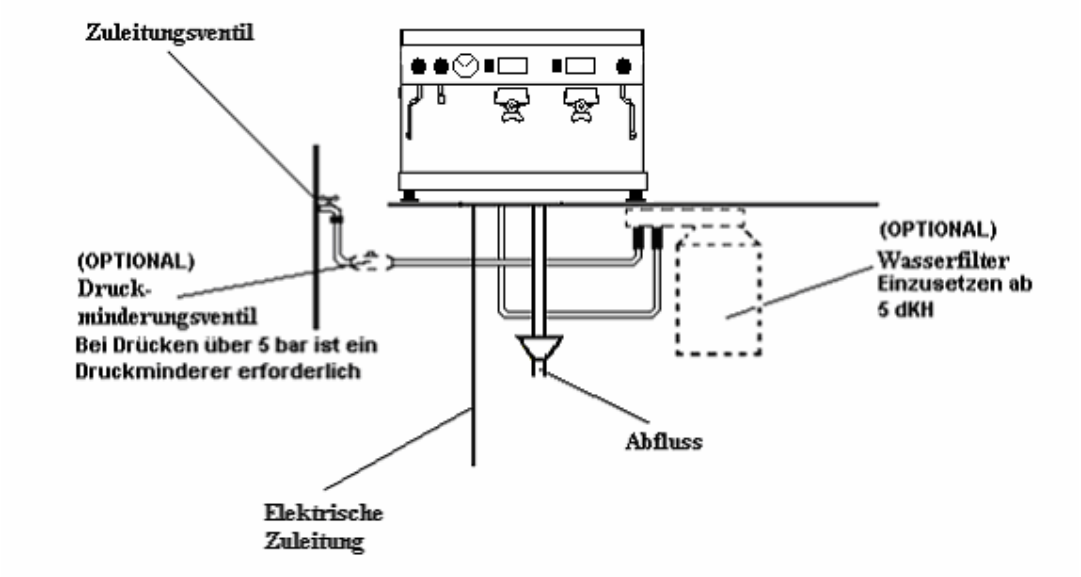
Höchste Feuchtigkeit: 80% relative Feuchtigkeit

Untergrund: Ebene Fläche mit einer Belastbarkeit des jeweiligen Nettogewichts der Maschine (siehe Tabelle) und der zugehörigen Kesselfüllmenge.

TISCHAUSSCHNITTE FÜR ANSCHLUSSLEITUNGEN DER MASCHINE:



ANSCHLUSSSCHEMA DER MASCHINE:



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die bauseitige Zuleitung ist separat abzusichern.

Bei Maschinen mit 1 oder 2 Gruppen:
Der Anschluss des Gerätes mit **230V Spannung** ist mit einer gut zugänglichen Schutzkontakt – Steckdose zu realisieren.

Bei Maschinen mit 3 Gruppen:
Der Anschluss des Gerätes mit **400 V Spannung** ist mit einer gut zugänglichen CEE-Steckdose zu realisieren, siehe Bild unten:

CEE- Stecker 400V

Die Absicherung der Schutzkontakt – Steckdose oder CEE – Steckdose, je nach Maschinentyp, sollte nach den ortsüblichen Bestimmungen und Schutzmassnahmen erfolgen.
Bei einem Festanschluss ist in unmittelbarer Nähe der Maschine ein Schalter mit allpoliger Trennung zu Installieren.

Vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz muss man sich vergewissern, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des elektrischen Versorgungsnetzes übereinstimmen.

Der Elektroanschluss des Gerätes hat ausschließlich durch eine Elektrofachkraft zu erfolgen!

Hinweis: Das Typenschild mit der Herstellungsnummer und den technischen Daten befindet sich auf dem Frontblech der Maschine.

Passen die Steckdose und der Stecker des Geräts (falls mitgeliefert) nicht zusammen, ist die Steckdose gegen einen anderen passenden Typ auszuwechseln, wobei man sich vergewissern muss, dass der Querschnitt der Zuleitung für die Leistungsaufnahme des Geräts ausreichend dimensioniert ist. Falls das Netzkabel des Gerätes ersetzt wird, ist wieder ein Kabel vom Typ H07RN-F zu verwenden.

WICHTIG: Die Netzspannung muss mit der Spannung, für welche die Maschine ausgelegt ist, übereinstimmen. Die Netzleitung muss dafür ausgelegt sein, neben den bereits bestehenden Belastungen auch die der Maschine aufzunehmen.

Es dürfen keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel verwendet werden!

Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn dieses korrekt an das elektrische Versorgungsnetz angeschlossen ist, das den ortsüblichen gültigen Sicherheitsvorschriften für elektrische Anlagen entspricht.

Es ist notwendig, diese grundsätzliche Anforderung an die Sicherheit zu überprüfen und im Zweifelsfalle eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch eine Elektrofachkraft vornehmen zu lassen.

Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf die fehlende Erdung / bzw. Schutzleiter des Geräts zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

Um gefährliche Überhitzungen der elektrischen Zuleitung zu vermeiden, empfiehlt es sich, diese über seine ganze Länge abzuwickeln.

Die Anschlussleitung dieses Geräts darf vom Benutzer nicht ausgewechselt werden.
Falls das Kabel beschädigt ist oder ausgewechselt werden muss, können Sie sich an Ihren Technischen Service wenden.

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.

Das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten und das Absperrventil der Wasserversorgung schließen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
Die Lüftungsöffnungen oder Lüftungsschlitze für die Wärmeabfuhr nicht verschließen.
Es ist ein angemessener Abstand jedoch **mindestens 5 cm** von Wänden, Gegenständen usw. zu bewahren.
Die Maschine wird an eine Anlage zur Wasserversorgung angeschlossen, deren Druck zwischen 1,5 - 5 bar betragen soll.
Bei einem Druck über 5 bar ist der Einbau eines Druckminderers erforderlich.

Ab 5°d KH ist vor der Maschine ein Wasserenthärter zu installieren.
Der Wasserenthärter ist nicht Bestandteil der Lieferung!

BETRIEB UND WARTUNG

Für den einwandfreien Betrieb ist es unerlässlich, dass man sich an die Weisungen des Herstellers hält und die Wartungen und die Kontrolle aller Sicherheitsvorrichtungen regelmäßig (mindestens 1 x im Jahr) durch qualifizierte Fachkräfte ausführen lässt.

ACHTUNG: Nicht die Hände oder andere Körperteile in die Nähe der Abgabeöffnungen für den Kaffee, der Heißwasserdüse oder das Dampfrohr bringen. Das Wasser, das daraus austritt, ist heiß und kann Verbrennungen verursachen.

Das Dampfrohr ist sehr heiß, deshalb darf es nur mit Sorgfalt verstellt werden, wobei es nur an dem **vorgesehenen Kunststoffgriff** angefasst werden darf.

Die Kaffeemaschine darf niemals ohne Wasser benutzt werden!

Die Maschine nicht in Räumen belassen, in denen die Temperatur unter null Grad ist, ohne vorher den Heizkessel und den Wasserkreislauf zu entleeren.

An Orten mit sehr hartem Wasser, an denen folglich die Gefahr der Kalkverkrustung besonders groß ist, muss ein Wasserenthärter eingesetzt werden. Aber auch an Orten mit relativ weichem Wasser ist es angebracht, den Heizkessel unter Kontrolle zu halten und erforderlichenfalls durch Fachkräfte eine Entkalkung der Widerstände und Rohrleitungen vornehmen zu lassen.

TASTATUREN DER MASCHINE:

Produkt - Tastatur der CRISTALLO:

Jede Gruppe der Cristallo hat eine eigene Tastatur für die Ausgabe von Kaffee und Espresso.

Zusätzlich ist bei jeder Cristallo mit **mindestens 2 Gruppen** eine Manuelle Kaffeeausgabe mit einem Umschalter möglich.

Diese Manuelle Kaffeeausgabe ist autark und somit unabhängig von der Steuerung.

Verwendete Materialien:

Bauteil:	Material:
Kessel	Kupfer
gelenkiges Speiserohr	Silikonverstärkt
gelenkiges Pumpenrohr	Silikonverstärkt
Rohrleitungen	Kupfer
Gruppen	Messing verchromt
Hähne	Messing verchromt
Anschlüsse	Messing
Tassenablage	Edelstahl
Tropfgitter	Edelstahl

***Abbildung zeigt die CRISTALLO mit 3 Gruppen**
(Zubehör im Lieferumfang nicht enthalten)

BEDIENUNG

Öffnen Sie den Wasserhahn der Wasserzuleitung und schalten Sie die elektrische Stromversorgung ein.

Durch Betätigung des EIN / AUS – Schalters wird die Maschine EIN geschaltet.

AUS

EIN

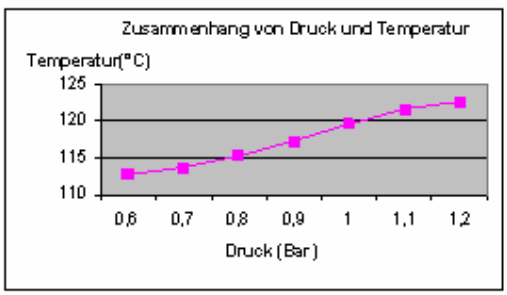
Hauptschalter der Maschine

Die Maschine führt automatisch die folgenden Operationen aus:

Füllen des Kessels.
Die Kesselfüllung wird beim Erreichen der Niveausonde des Kessels automatisch beendet.

Zur Entlüftung des Kessels während des Füllens die Dampfventile öffnen.

Heizen des Kessels.
Wenn der Heizkessel bis zur Sonde gefüllt ist, wird der Kessel aufgeheizt.
Der Betrieb der Heizung wird durch das leuchten der roten Kontrollleuchte unterhalb des Hauptschalters angezeigt.
Die Temperatur des Kessels wird durch einen Druckwächter kontrolliert.
Die rechte Skala des Doppelmanometers in der Edelstahlfrontblende zeigt den Kesseldruck an, der bei 0,8 – 0,9 Bar liegen sollte.



Die Heizung wird automatisch abgeschaltet, sobald die Niveausonde unterschritten oder diese nicht erreicht wird.
Durch die Abschaltung wird ein Überhitzen und somit eine Beschädigung der Heizung vermieden.

Heizen der Gruppe.
Beim Aufheizen des Kessels wird gleichzeitig die Gruppe mit aufgeheizt.

Zur Beachtung:

Sobald Sie die Maschine eingeschaltet haben (Hauptschalter in Stellung EIN), werden die Tastaturen zur Ausgabe freigegeben. Beachten Sie bitte, dass es erforderlich ist, mit der Ausgabe zu warten, bis der Heizkessel unter Druck steht.

AUSGABEN

1) Kaffeeausgabe.
Stellen Sie eine Tasse unter die Ausgabe und drücken eine Taste für Kaffee.
Die Ausgabe wird nach Erreichen der vorprogrammierten Dosis automatisch abgebrochen.
Die Steuerung kann gleichzeitig von allen vorhandenen Gruppen Kaffee ausgeben.

2) Espressoausgabe.
Eine Tasse unter die Ausgabe stellen und eine Taste für Espresso drücken.
Während der Ausgabe leuchtet die LED der gewählten Taste so lange bis die Ausgabe beendet ist.

3) Heißwasserausgabe.
Eine Tasse unter die Wasserdüse stellen und das Ventil für die Wasserausgabe aufdrehen.
Nach Erreichen der gewünschten Dosis das Ventil wieder zudrehen.

4) Dampfausgabe.
Zum Erwärmen oder Aufschäumen der Getränke (Milch, Cognac, usw.) wie folgt vorgehen:
Das Dampfventil sehr langsam öffnen, dann die Dampfdüse in das Getränk eintauchen und dieses erwärmen.
Anschließend das Dampfventil nochmals kurz öffnen, damit der ausströmende Dampf die verbliebene restliche Flüssigkeit ausstoßen kann.

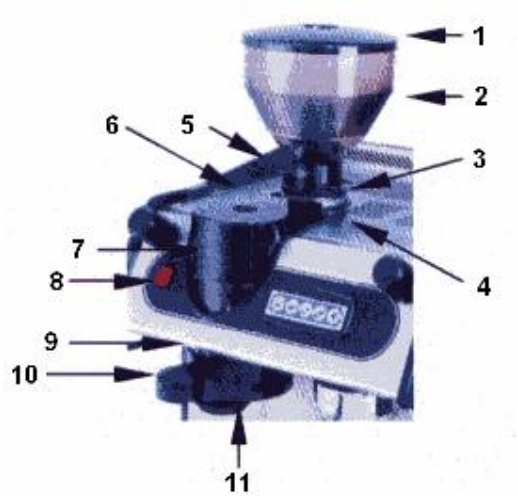
Dieser Vorgang ist sehr wichtig, damit keine Milch oder andere Flüssigkeiten in den Heizkessel gelangt.

Manuelles Beenden der Ausgaben:
Die Ausgaben kann man durch wiederholtes Drücken der gewählten Taste beenden.

MASCHINEN MIT INTEGRIERTER KAFFEEMÜHLE (OPTION)

CRISTALLO IM
mit integrierter Mühle

Bei der CristalloIM ist eine Kaffeemühle in der Maschine integriert.



Einzelne Komponenten der Mühle:

1	DECKEL VOM BOHNENKAFFEEBEHÄLTER
2	BOHNENKAFFEESBEHÄLTER
3	ABSPERRSCHIEBER FÜR KAFFEEBOHNEN
4	REGULIERUNG DER KAFFEEMAHLUNG
5	ARRETIERUNG DER MAHLGRADEINSTELLUNG
6	DECKEL VOM KAFFEE-DOSIERBEHÄLTER
7	DOSIERER DES GEMAHLENEN KAFFEES
8	EIN / AUS – SCHALTER DER MUEHLE
9	DOSIERHEBEL
10	PRESSE FÜR SIEBTRÄGER
11	AUSGABEÖFFNUNG DES KAFFEEDOSIERERS

EINSTELLUNG DER MÜHLE

Mit dem Schieber (3) wird die Kaffeezufuhr zur Mühle gesperrt und dann Kaffee in den Bohnenbehälter gefüllt.
Der Mahlgrad des Kaffee wird eingestellt, indem die Arretierung der Mahlgradverstellung (5) gedrückt und gleichzeitig die Regulierung der Kaffeemahlung (4) durch drehen verstellt wird:
Feine Mahlung = Rechtsdrehung / grobe Mahlung = Linksdrehung

Die Dosiermenge des gemahlenen Kaffees wird eingestellt, indem der Deckel des Dosierbehälters (6) geöffnet wird und die Einstellschraube in der Mitte des Dosierbehälters durch Drehung verstellt wird:
Rechtsdrehung = kleine Dosierung / Linksdrehung = große Dosierung

Nach der Einstellung der Mühle alle Deckel wieder schließen, es besteht ansonsten Verletzungsgefahr!

BEDIENUNG DER MÜHLE

Nach der Einstellung wird der EIN / AUS – Schalter (8) EIN geschaltet und der Mahlvorgang beginnt.

Nach erreichen der gewünschten gemahlenen Kaffeemenge den Schalter (8) wieder AUS – schalten.

Halten Sie einen Siebträger unter die Ausgabeöffnung des Kaffeedosierers (11).

Ziehen Sie den Dosierhebel (9) und lassen diesen dann wieder los.
Der Dosierhebel (9) bewegt sich von allein wieder in seine Ausgangsstellung zurück.

ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR:
Beim Ziehen des Dosierhebels ist darauf zu achten, dass das Dampfrohr kalt ist!

Den Kaffee im Siebträger pressen Sie nun gegen die Presse für gemahlenen Kaffee (10).

Der Filter kann nun an der Gruppe der Maschine angebracht werden.

WIE MAN OPTIMALEN KAFFEE ZUBEREITET

Der physische Zustand des Kaffees ist ausschlaggebend fur eine gute Tasse Kaffee:

Zustand des Kaffees	Langsames Ausfließen	Schnelles Ausfliessen
Menge des Mahlgutes	Zuviel	Ungenügend
Abpressung des Mahlguts	Zuviel	Ungenügend
Luftfeuchtigkeit	Zu feucht	Zu trocken
Mahlgrad	Zu fein	Zu groß
Zustand des Filters	Stellenweise verstopft, schmutzig	Vom Gebrauch erweiterte Löcher

Nun kann mit dem Bereiten des ersten Kaffees begonnen werden: den Siebträger mit der richtigen Menge gemahlenen Kaffee füllen, mit dem beigefügten Stampfer (bei Maschine mit integrierter Mühle an der Presse) leicht festdrücken.
Dosis und Mahlgrad hängen von der Maschine und dem gewünschten Getränk ab.
Ist die Kaffeemenge zu hoch, kann der Filter nicht an die Gruppe angebracht werden, ist die Dosis zu niedrig werden die Kaffeesätze zu naß.
Um einen optimalen Kaffee zu erhalten, empfiehlt es sich eine Dosierkaffeemühle neben der Maschine zu haben; da es sich somit um frischen Kaffee handelt, kann die Qualität des Kaffees gleichbleibend ausgezeichnet gehalten werden.
Einsetzen des Siebträgers:
Der Siebträger wird mit dem Drehkopf von links an die Gruppe angehängt und dann nach rechts bis zum blockieren gedreht siehe Bild unten:

WICHTIG:

Beim Entleeren der Siebe sind diese nur auf einer Obefläche aus Holz und nicht auf Metall auszuklopfen, da die Ränder der Siebe sonst beschädigt werden und die Haftkraft der Filter merklich nachlässt.

REINIGUNG DER MASCHINE

Reinigen der Gruppe(n) und der Siebträger
Die Reinigung ist am Ende eines jeden Arbeitstages vorzunehmen.

Reinigen der Siebträger
Die Siebträger aus den Haltern herausnehmen und unter fließendem Wasser abspülen
Mit Hilfe eines Tuchs den restlichen Kaffee entfernen.

Reinigen der Gruppe:
Die mitgelieferte undurchlässige Blindscheibe in den Siebträger einsetzen.
In den Siebträger 1 Teelöffel (5 g) Kaffeemaschinen Reiniger geben.

Die CRISTALLO **mit 1 Gruppe hat keine Reinigungsautomatik**, die Reinigung wird wie folgt durchgeführt: die Dauerlauf - Taste betätigen und nach 3 Sekunden noch einmal betätigen und diesen Vorgang 3-mal manuell wiederholen.

WICHTIG:

Zum Abschluss den Reinigungsvorgang wie oben beschrieben noch 2-mal nur mit Wasser jedoch **ohne Reiniger** durchführen.

Dieses Reinigungsverfahren gilt nur für die CRISTALLO mit 2 oder 3 Gruppen:

Die Maschine mit dem Hauptschalter ausschalten.

Die mitgelieferte undurchlässige Blindscheibe in den Siebträger einsetzen.
In den Siebträger 1 Teelöffel (5 g) Kaffeemaschinen Reiniger geben.

Die Taste für 2 Espressi der Gruppe die man reinigen will gedrückt halten und gleichzeitig den Hauptschalter wieder auf EIN schalten.

Die Gruppe beginnt sofort mit der automatischen Reinigung und Sie können die Taste für 2 Espressi wieder loslassen.

Während der Reinigung blinken die LED´s für Kaffee und 2 Espressi und es wird, in einem Zeitraum von 30 Sekunden, impulsartig 5-mal Wasser ausgeben.

Wenn erforderlich, wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals und entfernen Sie anschließend mit Hilfe eines Tuchs den restlichen Kaffee von der Gruppendichtung.

WICHTIG:

Zum Abschluss den Reinigungsvorgang wie oben beschrieben noch 2-mal nur mit Wasser jedoch **ohne Reiniger** durchführen.

PROGRAMMIERUNG DER AUSGABEN

Für die Programmierung der Dosierung der Ausgaben muss sich die Maschine im eingeschalteten Zustand befinden.

1) Programmierung der Dosierung Kaffee.

Die folgende Vorgehensweise gilt für alle Tasten zur Abgabe von Kaffee.

- Die Dauerlauf / Programmiertaste der Ausgabegruppe, die man programmieren möchte drücken und ca. sieben Sekunden lang gedrückt halten. Der Programmierzustand wird durch das Aufleuchten aller LED´s der jeweiligen Gruppe die man programmieren möchte angezeigt.
- Die Dosiertaste Kaffee, die man programmieren möchte, drücken und es beginnt die Ausgabe.
- Wenn die gewünschte Dosis erreicht ist, erneut die gewählte Dosiertaste drücken; die Dosis wird automatisch gespeichert und die LED über der Taste erlischt.

2) Programmierung der Dosierung für Espresso.

Die folgende Vorgehensweise gilt für alle Tasten zur Abgabe von Espresso.

- Die Dauerlauf / Programmiertaste der Ausgabegruppe, die man programmieren möchte drücken und ca. sieben Sekunden lang gedrückt halten. Der Programmierzustand wird durch das Aufleuchten aller LED´s der jeweiligen Gruppe die man programmieren möchte angezeigt.
- Die Dosiertaste Espresso, die man programmieren möchte, drücken und es beginnt die Ausgabe.
- Wenn die gewünschte Dosis erreicht ist, erneut die gewählte Dosiertaste drücken; die Dosis wird automatisch gespeichert und die LED über der Taste erlischt.

Was ist wenn:

1) Alle Kontrolllampen der Tastaturen blinken:
Störung Füllen des Kessels:
Beim Füllen des Kessels ist die Maximalzeit von 2 Minuten überschritten worden; die Niveausonde ist ungedeckt.
Mögliche Ursachen:
a) Das Absperrventil der Zuleitung nicht aufgedreht.
b) Wasserdruck der Zuleitung zu gering.
c) Die Maschine mit dem Hauptschalter einmal AUS und wieder EIN schalten um den Fehlerspeicher zurück zu setzen.
Sollten die oben genannten Punkte nicht die Ursache sein,
dann wenden Sie sich an Ihren Technischen Service Partner.

2) Am Manometer des Heizkessels ist zu erkennen, dass der Druck im Heizkessel abnimmt und die Heizung wird abgeschaltet da diese ansonsten überhitzen würde
Störung Mindestniveau Heizkessel:
Der Wasserstand im Heizkessel ist unter das Sicherheitsniveau gesunken.
Mögliche Ursachen:
a) Das Absperrventil der Zuleitung ist nicht aufgedreht
b) Der Wasserdruck der Zuleitung ist zu gering
Sollte die oben genannten Punkte nicht die Ursache sein,
dann wenden Sie sich an Ihren Technischen Service Partner.

3) Die Abgabe wird bis zum Erreichen eines Zeitlimits von 5 Sekunden oder bis zum Drücken der gewählten Taste fortgesetzt und schaltet nicht automatisch nach der gewünschten Dosis ab und die LED der Ausgabetaste blinkt.
Störung Impulszähler:
Ursache: Der Mengenzähler sendet während einer Dauer von 5 Sekunden keine Impulse an die Steuereinheit.
Anmerkung: Die Maschine kann noch manuell weiter verwendet werden: Den Schalter manuelle Kaffeeausgabe EIN drücken, um eine Dosierung zu starten, den Schalter manuelle Kaffeeausgabe AUS drücken, um die laufende Dosierung nach Überprüfung der Menge in der Tasse abzubrechen.
Wenden Sie sich an Ihren Technischen Service Partner.

4) Am Manometer des Heizkessels ist zu erkennen, das der Druck im Heizkessel abnimmt und die Heizung wird ausgeschaltet.
Auslösen des Sicherheitsthermostats:
Ursache: Der Wasserstand im Heizkessel ist unter das Niveau der Heizung abgesunken.
Wenden Sie sich an Ihren Technischen Service Partner.

5) Das Sicherheitsventil öffnet sich bei 1,6 Bar und lässt Dampf ab.

ACHTUNG Verbrennungsgefahr ! Keine Körperteile über die Tassenablage halten!

Auslösen des Sicherheitsventils:
Ursache: Überdruck im Dampfkessel.
Wenden Sie sich an Ihren Technischen Service Partner.

CREM APARATOS CAFEXPRES, S.L.
C.I.F. B - 96156278
FABRICA DE MAQUINAS DE CAFE
C/ Comerç nº 4 - Pol. Ind. Alcodar
46700 Gandia (Valencia - España)
Tel. 00 34 / 96 287 88 75
Fax 00 34 / 96 287 88 39
E-mail: Crem@Crem.es

Februar 2004

*Richtlinie 98/37/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22 Juni 1998 zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten für Maschinen

*Richtlinie des Rates 73/23/EWG vom 19 Februar 1973 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen

*Richtlinie des Rates 89/336/EWG vom 3 Mai 1989 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit

*Richtlinie des Rates 90/396/EWG vom 29 Juni 1990 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für Gasverbrauchseinrichtungen

*Richtlinie 97/23/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29 Mai 1997 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Druckgeräte.

Gemäss der Rechtslinie 89/392/EWG und Emendationen, ist obligatorisch zur Erkenntnis der Erfordernissen eine Konformitäts-Deklaration EC vom Fabrikanten oder Vertreter in der EC.

Gemäss der Rechtslinie 73/23/EWG und Emendationen, ist obligatorisch zur Erkenntnis der Erfordenissen eine Konformitäts-Deklaration EC vom Fabrikanten oder Vertreter in der EC.

Gemäss der Rechtslinie 89/336/EWG und Emendationen, verfügen wir über eine EC-Deklaration oder/und Zertifikat für alle gebrauchte Bestandteile.

Gemäss der Rechtslinie 97/23/EG sind unsere Produkte standesgemäss Module A zugeordnet, deswegen ist irgend ein Zertifikat des zuständigen Amtes nicht notwendig.

Rechtslinie 90/396/EWG benötigt ein Zertifikat des zuständigen Amtes. Wir verfügen über dieses Zertifikat.

Wir haben dafür alle benötigten technischen Dokumente für alle erwähnte Rechtslinien, mit den zuständigen Vollmachten.

CREM SL.
Herr Rafael Olaso Castelló
General Manager